

BISCOTTI GLUTEN FREE AL RISO SOFFIATO NOCCIOLE E CIOCCOLATO

I biscotti sono una di quelle cose che amo cucinare, ne ho preparati di buonissimi, di mediocri, di classici, ma mai gluten free, fino ad oggi! Sicuramente non sarò la sola che legge gli ingredienti sulle confezioni dei biscotti perché vuole provare a rifarli.. io lo faccio spesso anche se a dire il vero non ho mai provato ad imitarne! Mi hanno sempre incuriosito quelli con i cereali e il riso soffiato, mi piacciono molto. Mi sono sempre chiesta se il riso all'interno sia quello soffiato o quello croccante tipo rice krispie, penso più la seconda però io avevo quello soffiato ed ho messo quello. Ho pensato di renderlo più croccante caramellandolo, non so se è il procedimento corretto però il risultato mi ha piuttosto soddisfatto. Nel complesso i biscotti sono molto buoni, croccanti e non troppo dolci.

Premetto che le "farine" le ho aggiunte man mano, un poco alla volta fino ad ottenere la consistenza giusta, come una normale pasta frolla, quindi la quantità può variare soprattutto in base alla grandezza dell'uovo che utilizzate. L'importante è che sia morbida ma non appiccicosa.



**BISCOTTI GLUTEN FREE
AL RISO SOFFIATO NOCCIOLE E CIOCCOLATO**

per circa 20 biscotti

80 g di farina di riso**

75 g di burro

60 g di zucchero di canna

60 g di nocciole con la buccia

50 g di fecola gf

15 g di amido di riso

15 g di riso soffiato

15 g di gocce di cioccolato

1 uovo

1/2 cucchiaino di lievito per dolci

**Come giustamente mi ha fatto notare Stefania, non sempre il

riso soffiato è gluten free, per questo vi specifico che la marca utilizzata è la Rebecchi, non per fare pubblicità ma per far sapere a chi veramente soffre di celiachia a quale marchio può affidarsi. Il loro riso soffiato è presente sul prontuario AIC, associazione italiana celiachia come scritto sulla confezione. Come ho imparato, sempre da Stefania, anche lo zucchero a velo, il cacao, ma anche fecola, farina di riso e altri prodotti di natura senza glutine, possono contenerne tracce, è quindi importante assicurarsi sempre che sulla confezione ci sia il simbolo della spiga barrata o la scritta gluten free!!



In una padella mettete lo zucchero di canna e, mantenendo la

fiamma bassa, fatelo caramellare. Appena diventa di color miele aggiungete il riso soffiato. Con un cucchiaino di legno amalgamatelo bene in modo che il caramello sia uniforme. Stendete il riso su un foglio di carta forno e fate raffreddare. Nel frattempo lavorate il burro con l'uovo finché saranno amalgamati. Frullate il riso caramellato per pochi istanti, deve rimanere grossolano. Tritate le nocciole non troppo fini. Unite tutto al composto di uova, mescolate e iniziate ad aggiungere le farine assieme al lievito. Formate un composto omogeneo e unite le gocce di cioccolato. Mescolate velocemente. Formate delle palline da circa 20 grammi* e fatele raffreddare in frigorifero per un'ora. Cuocete 15 minuti a 180° in modalità statica.

*Potete anche fare dei biscotti piatti, alti 7/8 millimetri ma sempre con le mani perché è una frolla difficile da stendere con il mattarello per via delle nocciole, del riso e dello gocce di cioccolato.



cmbelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenire.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Patty
in collaborazione con cose dell'altro pane



TORTA MULTIFRUTTA ALLA MANDORLA

Dal mio viaggio in Thailandia ho riportato soprattutto souvenir gastronomici, pasta di curry gialla, rossa.. latte di cocco, riso, noodle.. e anche delle fantastiche scaglie di cocco tostato, io lo adoro e qui in Italia non sono mai riuscita a trovarlo, anzi se qualcuno sa indicarmi dove lo vendono!! Purtroppo ne ho comprato solo 4 bustine per la paura che arrivasse in polvere. La prima volta l'ho usato per decorare una torta dal gusto esotico preparata per una cena esperimento di piatti thailandesi, proprio da quella torta sono partita per realizzare questa. Quando ho letto del contest di Stefania ho pensato di voler fare un dolce, perché la "sfida" nel farlo senza glutine ed anche salutare mi sembrava più bella, così, dalla ricetta originale, ho eliminato uova e burro e aggiunto la banana, la mela, il latte di cocco e l'olio di semi. Naturalmente la consistenza finale è piuttosto umida e compatta ma il sapore è molto buono, importante è lo sciroppo da aggiungere dopo la cottura che renderà la torta più saporita. Inoltre essendo venerdì è anche 100% gluten free Fri(Day)



ombelicodivenere.blogspot.com

TORTA MULTIFRUTTA ALLA MANDORLA

per una torta da 22 cm
120+100 g di ananas fresco*
100 g di banana*
100 g di latte di cocco
90 g di mela renetta*
90 g di farina di riso
80 g di mandorle con la buccia
80 g di olio di semi
70 g di farina di cocco
35 g di fecola di patate
30 g di zucchero di canna
25 g di latte di mandorle pugliese
1 cucchiaino di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
per lo sciroppo

100 g di ananas fresco

100 g di acqua

50 g di zucchero di canna

2 cm di zenzero fresco

per decorare

ananas fresco

cocco in scaglie tostato

*il peso si riferisce alla frutta pulita al netto degli
scarti.



In un frullatore mettete il latte di cocco, l'olio di semi, lo zucchero di canna, il latte di mandorle e tutta la frutta sbucciata e tagliata a cubetti, dell'ananas 120 grammi.

Frullate tutto fino ad ottenere una crema fluida e priva di grumi.

Con un mixer riducete in farina, anche non troppo fine, le mandorle, mettetela in una ciotola assieme alla farina di cocco e versatevi sopra la purea di frutta, amalgamate tutto. Setacciate la farina di riso assieme alla fecola al lievito e al bicarbonato di sodio, uniteli gradualmente agli altri ingredienti. Tagliate a piccoli cubetti il restante ananas unitelo al composto. Ungete con dell'olio di semi una tortiera e versate l'impasto, livellatelo bene e cuocete a 160°C forno statico, per circa 60-65 minuti, fate la prova stecchino. Nel frattempo preparate lo sciroppo, frullate molto bene l'ananas con lo zucchero e l'acqua, mettete tutto in un pentolino, aggiungete lo zenzero sbucciato e tagliato in quattro pezzi, fate sobbollire finché il liquido avrà raggiunto una consistenza densa, circa 20/25 minuti.

Sfornate la torta e versatevi sopra uniformemente 3/4 dello sciroppo. Decorate con ananas fresco e scaglie di cocco tostato, servite fredda guarnendo ogni fetta con un cucchiaino di sciroppo.





cmbelicodivenera.blogspot.com



ombelicodivenere.blogspot.com



con questa ricetta partecipo al contest di Stefania



SEMIFREDDO AL MIELE CON SALSA AI LAMPONI

Sono stata assente nelle ultime settimane perché ero in vacanza in Thailandia, ma oggi non voglio parlare di questo ma della splendida iniziativa di cui sono venuta a conoscenza proprio durante la mia assenza.

Tutto è partito da un post di Annamaria che ha parlato delle donne di Bratunac, della loro tragica storia e della loro capacità di ricominciare reinventandosi una vita. Queste donne sono state coinvolte in un bellissimo progetto "Lamponi di pace" che prevede la coltivazione e la lavorazione dei frutti di bosco dando così vita a succhi di frutta, confetture e altri prodotti.

La solidarietà di oltre 300 food blogger ha fatto sì che l'8 marzo si trasformasse in una giornata rivolta a loro dedicandogli una ricetta a base di lamponi. Purtroppo non ho potuto essere presente come tutte in questa giornata ma voglio farlo ora, perché in fondo credo che per rendere onore a questo tipo di iniziative non ci sia un limite di tempo.

Con questa iniziativa, i food blogger che aderiscono a "unlamponelcuore" intendono far conoscere il progetto "lamponi di pace"

della Cooperativa Agricola Insieme (<http://coop-insieme.com/>), nata nel giugno del 2003 per favorire il ritorno a casa delle donne di Bratunac, dopo la deportazione successiva al massacro di Srebrenica, nel quale le truppe di Radko Mladic uccisero tutti i loro mariti e i loro figli maschi. Per aiutare e sostenere il rientro nelle loro terre devastate dalla guerra civile, dopo circa dieci anni di permanenza nei campi profughi, è nato questo progetto, mirato a riattivare un sistema di microeconomia basato sul recupero dell'antica coltura dei lamponi e sull'organizzazione delle

famiglie in piccole cooperative, al fine di ricostruire la trama di un tessuto sociale fondato sull'aiuto reciproco, sul mutuo sostegno e sulla collaborazione di tutti. A distanza di oltre dieci anni dall'inaugurazione del progetto, il sogno di questa cooperativa è diventato una realtà viva e vitale, capace di vita autonoma e simbolo concreto della trasformazione della parola "ritorno" nella scelta del "restare".

Altre informazioni qui, nel sito della cooperativa, e nella pagina FB

#unlamponecuore



SEMIFREDDO AL MIELE CON SALSA AI LAMPONI



ingredienti per 4 persone:

150 g di panna fresca

50 g di miele d'acacia

40 g di lamponi disidratati

30 g di nocciole

20 g di pistacchi non salati

30 g di albume

15 g di zucchero semolato

per la salsa:

200 g di lamponi freschi

40 g di zucchero semolato

ambelicodivenere.blogspot.it

In una padella mettete a caramellare 2 cucchiaini di zucchero, oltre a quello indicato, appena lo zucchero sarà sciolto e di colore chiaro, spegnete il fornello e unite nocciole e pistacchi, fateli amalgamare al caramello e versate tutto su un piano coperto di carta forno. Lasciate raffreddare.

Mettete in ammollo i lamponi disidratati in acqua fredda.

In un pentolino mettete lo zucchero e il miele, mettete sul fornello e fate sciogliere, portate a 120°C. Nel frattempo montate gli albumi, versate poi a filo lo sciroppo sempre montando, ma fate attenzione a non far cadere il liquido sulle fruste altrimenti schizzerà ed è bollente. Continuate a montare gli albumi finché saranno freddi. Montate a neve ferma la panna fresca ed unitela delicatamente all'albume.

Tritate le nocciole i pistacchi e i lamponi ben strizzati e

asciutti, per la decorazione potete tenere da parte qualche nocciola o pistacchio, unite il tutto al composto di panna e albume. Versate negli stampini monoporzione e fate rassodare in freezer per almeno 4 ore.

Per la salsa, lavate bene i lamponi e metteteli in un pentolino assieme allo zucchero, quando questo sarà sciolto togliete dal fuoco e frullate con un mixer ad immersione. Passate tutto al setaccio per eliminare i semi e fate raffreddare.

Servite il semifreddo appena tolto dal freezer con la salsa e qualche lampone fresco.



STRUDEL BANANA E PERA CON Salsa AROMATICA

Avevo già provato due volte la pasta strudel, una volta con una ricetta presa dal blog e una volta ad un corso, però non avevo mai ottenuto un risultato così buono. Questa a pasta da cotta risulta morbida al punto giusto e non secca come mi era successo le altre volte, forse a causa della presenza dell'uovo. Sono molto soddisfatta di questo impasto e prossimamente lo riproverò con ripieno classico, grazie Mari!!!

Per la mia versione dolce ho pensato ad un gusto un pochino esotico, la pasta l'ho preparata profumando l'acqua con un tè verde della Malesia, "chiamato tè verde del Paradiso" è aromatizzato all'ananas, frutto della passione, kiwi, rosa canina e agrumi, anche se all'assaggio finale il gusto si perde, il profumo è davvero inebriante. Ho pensato quindi di riproporre il gusto nella salsa al cioccolato che si abbina benissimo con la frutta usata.



**STRUDEL BANANA E PERA
CON SALSA AROMATICA AL CIOCCOLATO**

150 g di farina 00

100 g di acqua

tè verde del Paradiso

1 cucchiaino di olio di semi

un pizzico di sale

per la farcitura

320 g di banana al netto degli scarti

320 g di pera al netto degli scarti

40 g di zucchero di canna

30 g di ananas candito

20 g di zenzero candito

30 g di farina di cocco

20 g di noci pecan
1/2 limone
1 cucchiaio di contreau
20 g di burro
per la salsa
200 g di latte
100 g di cioccolato fondente
40 g di zucchero di canna
5 g di fecola
1 stecca di cannella
radice di zenzero fresca
scorza d'arancia
tè verde del Paradiso



Per la pasta, fate scaldare 100 ml di acqua e mettete in

infusione il tè. Lasciate un pochino raffreddare. Su un tagliere disponete la farina e formate un vuoto al centro, versate il tè filtrato, l'olio e il sale. Lavorate inizialmente con una forchetta e poi proseguite ad impastare a mano. Lasciate riposare l'impasto sotto un piatto per almeno 30 minuti. Nel frattempo tagliate le banane, circa 3, a metà e poi a fettine sottili. Mettetele in una ciotola e spremetevi 1/2 limone. Sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a fettine sottili, unitele alla banana. Tagliate a dadini molto piccoli l'ananas e lo zenzero, e aggiungeteli alla frutta assieme allo zucchero di canna, la farina di cocco, il contreau e le noci tritate grossolanamente.

Stendete un canovaccio bianco e pulito sul tagliere, infarinate appena e stendetevi sopra la pasta strudel, io l'ho fatto interamente a mano senza usare il mattarello perché la pasta era talmente morbida ed elastica che me lo ha permesso. Diversamente stendete inizialmente con il mattarello e proseguite a mano fino ad avere un'impasto velato da circa 50x50. I bordi tendono a rimanere più grossi quindi andranno tirati con le dita.

Distribuite il ripieno sulla pasta lasciando un bordo di 2 centimetri tutto attorno, girate i bordi verso l'interno e arrotolate la pasta aiutandovi alzando il canovaccio. Fate fondere il burro e spennate lo strudel. Cuocete a 180°C per 40 minuti o fino a leggera doratura.

Per la salsa, fate scaldare il latte e mettete in infusione il tè, la stecca di cannella, la scorza d'arancia intera e dello zenzero grattugiato a piacere. Lasciate riposare 30 minuti. Passate tutto al setaccio. In una ciotola mettete la fecola e unite poco latte, mescolate con una frusta per sciogliere i grumi, unite il restante latte e alla fine lo zucchero. Versate tutto in un tegamino e mettete sul fornello mescolando continuamente. Quando sarà caldo unite la cioccolata e fatela sciogliere. Lasciate leggermente intiepidire.

Tagliate lo strudel tiepido a fette e servite con la salsa. La salsa raffreddandosi tende ad addensarsi quindi prima di servire scaldare fino alla giusta consistenza.



ombelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all' MTC di febbraio



CIOCCOLATINI AL CIOCCOLATO BIANCO MANDORLE E WAFER

Non ricordo di aver mai creduto alla befana, so solo che chiamavo così mia mamma.. Quando ero piccola la mattina del 6 gennaio correvo per le scale ansiosa di vedere la mia calzetta penzolare dal camino stracolma di dolcetti, adoravo tutte quelle schifezzine, le caramelle, i cioccolatini. Mio fratello li mangiava con parsimonia per farli durare a lungo, io invece finiti i miei rubavo i suoi al punto che i miei genitori sono arrivati a dirmi che potevano rintracciare le impronte digitali.. si perché io negavo spudoratamente, però gli credetti e così smisi di rubargli i dolci!! Crescendo la calza ha continuato a penzolare ma dentro ci trovavo pochi dolci, piuttosto erano regalini o soldi.. chissà qual'è l'età giusta per smettere con la calza!? Comunque se pensate di realizzare una bella calza per i vostri bimbi, nipoti.. oggi vi propongo dei cioccolatini golosissimi!!! Troverete la ricetta tra le pagine di Taste&More N6!!!



**CIOCCOLATINI AL CIOCCOLATO BIANCO
MANDORLE E WAFER**

per 15 pezzi

100 g di cioccolato fondente al 62%

50 g di cioccolato bianco

50 g di panna fresca

12 g di latte di mandorle pugliese o aroma alla mandorle*

10 g di mandorle

10 g di wafer al latte

* per le quantità

regolarsi in base ai gusti



ombeliecdivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



sulla rivista per leggere la ricetta

clicca



CIAMBELLA ROMAGNOLA ALLE CASTAGNE

La prima volta che sono approdata sul blog della signorina più famosa del web è stato proprio grazie ad una ricetta dell' MTC e pure alla mia prima partecipazione.. ebbene si, galeotta fu la crostata frangipane!! Guardando quel magnifico cestino e leggendo i suoi post mi resi conto subito con chi avevo a che fare dal momento che aveva postato con ben due giorni di anticipo.. buffa, divertente, ironica, intelligente, brillante, geniale.. la mia cara Serena ormai diventata signora, mi fece subito invaghiare di lei. Un feeling immediato, un feeling a tre in realtà perchè una serie di coincidenze culinarie ci portò ad autonominarci "il triangolo delle Bermuda", il terzo angolino non è altri che Elisa.. ebbene si, sono circondata da vincitrici... io le amicizie le so scegliere!!!!

Detto questo, sono felicissima che finalmente abbia meritatamente vinto come lo ero per Elisa, e sono molto felice del tipo di proposta fatta, amo le castagne in particolare arrosto le adoro. Voglio farle onore e voglio iniziare subito,

è la prima volta che faccio una ricetta per l'MTC in anticipo rispetto all'inizio della pubblicazione delle proposte.

Ho voluto aprire la carrellata di ricette con le castagne, con un dolce, una crostata o una Brazadela come si chiama nel dialetto romagnolo!! Questa ciambella è fatta con prodotti semplici e una volta era il classico dolce da "pucciare" nel vino, da piccola non l'ho mai amata ma, come ormai mi succede spesso, adesso la stò rivalutando anzi, mi piace proprio. La consistenza dell'impasto è piuttosto morbida e si mette sulla teglia cercando di dargli una forma ovale ma si può anche trovare farcita con confettura o cioccolato, il procedimento per farcirla è più complicato vista la sua consistenza ma fattibile e il risultato senza dubbio ripaga. In realtà troverete anche ricette che prevedono l'uso di meno latte, donando all'impasto una consistenza più soda, ma io preferisco così perchè il risultato finale è di maggior morbidezza. Ho inoltre usato lo strutto come si faceva una volta, sostituito adesso dal burro, il risultato è più rustico.

Per il ripieno ho abbinato la mela alle castagne perchè donassero umidità alla crema altrimenti troppo asciutta, perchè hanno un sapore non troppo invasivo e perchè sono il Frutto, il più comune anche nelle case contadine.

A mio parere il risultato è buono, la ciambella mi è piaciuta e migliora col passare dei giorni, ha un sapore "antico"



**CIAMBELLA ROMAGNOLA
ALLE CASTAGNE E MELE**

per una ciambella

per la ciambella

310 g di farina 00

40 g di farina di castagne

90 ml di latte

105 g di uova (2 medie)

100 g di strutto

150 g di zucchero

7 g di cremor tartaro

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio
scorza grattugiata di 1/2 arancia o limone
per la crema di castagne e mela

150 g di meline (peso già pulite)
70 g di zucchero semolato
400 g di castagne crude (280 g cotte e pulite)
40 g di acqua
5 noci
granella di zucchero



In una ciotola lavorate tutti gli ingredienti per la ciambella, le farine setacciate assieme a cremor tartaro e bicarbonato, fino ad amalgamare il tutto, lasciate riposare in frigorifero mentre preparate la crema. Lessate le castagne intere per circa 40 minuti, questo dipende dalla grandezza del frutto, provate a forarle con una

forchetta per verificare l'effettiva cottura.

Sbucciatele e passatele con lo schiaccia patate. Pelate le mele e tagliatele a cubetti, mettetele in un tegame con lo zucchero e lasciate cuocere finchè diventeranno una purea, alla fine unite le castagne e l'acqua, mescolate bene.

In una teglia rivestita di carta forno stendete l'impasto con un cucchiaio in un rettangolo di circa 25x25, al centro ma per tutta la lunghezza, mettete la crema, schiacciate le noci e tritatele grossolanamente e spargetele sulla crema. Alzando la carta forno rovesciate i lati della ciambella verso il centro sovrapponendoli.

Decorate con granella di zucchero.

Cuocete a 180°C per circa 30 minuti, fino a doratura. Lasciate completamente raffreddare.



ombelicodivenera.blogspot.it



cmbelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di novembre



PLUMCAKE INTEGRALI ALL'AVENA E CONFETTURA DI SUSINE

Avete presente quelle macchinette malefiche che mettono all'interno della mensa delle aziende? Ebbene si, anche in quella dove lavoro ce n'è una che stà lì... e ti guarda.. ti invoglia e ti obbliga a mangiare qualcosa.. si, ti obbliga, perchè tu con tutti i buoni propositi del mondo ti porti la mela da casa che sarà pure buona ma quando alle 10 stai morendo di fame e un bel biscottino ti fa l'occholino voglio vedere cosa scegli!!

Ogni tanto però la mia coscienza fa capolino e allora mi lascio tentare solo da prodotti più sani, infatti non mancano i prodotti biologici, integrali i gluten free e addirittura i vegani. Allora un giorno ho mangiato un plumcake alla crusca e avena, non era male e fu così che il tarlo si insinuò nella mia testolina.. e quando questo succede non posso far altro che assecondarlo. Devo dire che il risultato ha superato le mie aspettative, i plumcake sono davvero buoni, hanno un sapore rustico e sano, naturalmente se usate una confettura fatta da voi come ho fatto io, la vostra colazione sarà ancora meglio.



clicca sul titolo per la ricetta

**PLUMCAKE INTEGRALI ALL'AVENA
E CONFETTURA DI SUSINE**





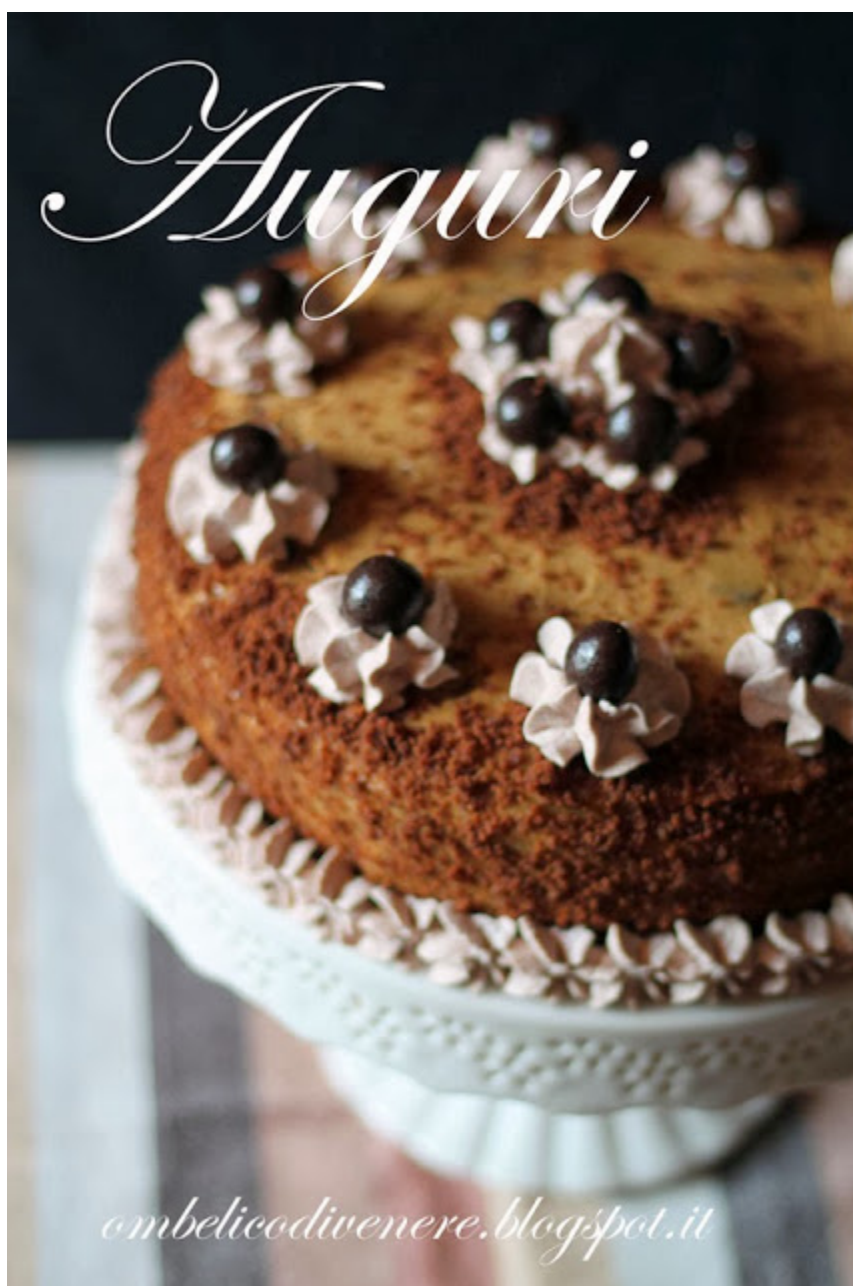
La mia ricetta e quelle per altre splendide colazioni, potete trovarla nel n° 6 di Taste&More Magazine

TORTA CIOCCOLATO E CAFFE'

Il secondo compleanno che passo con il mio blog!! sono stati piuttosto intensi e per questo mi sembra tantissimo che faccio parte di questo mondo, di cose ne sono cambiate tante, di persone ne sono passate tante e io non smetterò mai di

ringraziarvi per questo!!! Oggi sono di poche parole allora vi offro una fetta di questa torta super caffettosa, per chi ama questa bevanda una vera goduria!!!

Per la crema al caffè ho preso ispirazione da una preparazione di questo dolce! **Dopo i primi commenti letti mi sono resa conto di essermi espressa male ☹️ scusate, non è il compleanno del mio blog ma il mio!!! Per quello del blog vi rimando a febbraio!!!! Ma i vostri auguri li accetto come se fossero per me!!!



TORTA AL CIOCCOLATO E CAFFE'

per una torta da 22 cm

200 g di latticello

170 g di farina 0

150 g di zucchero semolato

110 g di burro

60 g di fecola di patate

50 g di cioccolato fondente

30 g di cacao amaro

10 g di miele d'acacia

3 uova

1 bustina di lievito per dolci

2 cucchiaini di rum

per la crema

250 g di mascarpone

250 g di panna fresca

120 g di zucchero

50 g di caffè

3 tuorli

5 g di caffè solubile

4 g di colla di pesce

per decorare

150 g di panna fresca

1 cucchiaino di cacao amaro

1 cucchiaino di zucchero a velo

15/16 dragèes



Per la base, montate le uova intere con lo zucchero per una ventina di minuti, nel frattempo sciogliete il burro e il cioccolato a bagnomaria e fate intiepidire. Uniteli poi alle uova montate assieme al latticello e al rum, amalgamate delicatamente. Setacciate assieme la farina, la fecola, il cacao e il lievito, aggiungeteli al resto del composto e mecolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il composto in una teglia imburrata e cuocete per circa 45 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate completamente raffreddare. Fate ammolare la colla di pesce in acqua fredda per circa dieci minuti.

In una padella mettete lo zucchero con 40 grammi di acqua finchè diventerà caramellato. Nel frattempo fate scaldare 60 grammi di panna assieme al caffè, fatevi sciogliere il caffè

solubile e la colla di pesce. Quando il caramello si sarà formato aggiungete la panna calda e mescolate velocemente, aggiungete i tuorli che avete sbattuto a parte, continuate a mescolare e cuocete per qualche minuto. Togliete dal fuoco lasciate riposare qualche minuto e aggiungete il mascarpone e infine la restante panna, 190 grammi. Lasciate rapprendere qualche ora. Tagliate la torta in tre strati, tenendo da parte i ritagli, a piacere potete inumidire con una bagna alla nocciola. Sul primo strato di torta spalmate un terzo della crema che avrete mescolato velocemente per ammorbidirla. Continuate con gli altri strati e ricoprite tutta la torta, frullate i ritagli di torta e fate aderire le bricole su tutto il bordo. Montate i 150 grammi di panna per la decorazione, unite il cacao e lo zucchero a velo e mescolate delicatamente, decorate la torta e terminate con le dragées! Conservate in frigo e tenete a temperatura ambiente circa mezz'ora prima di servire.



ambelicodivenere.blogspot.it



ambelicedivenere.blogspot.it